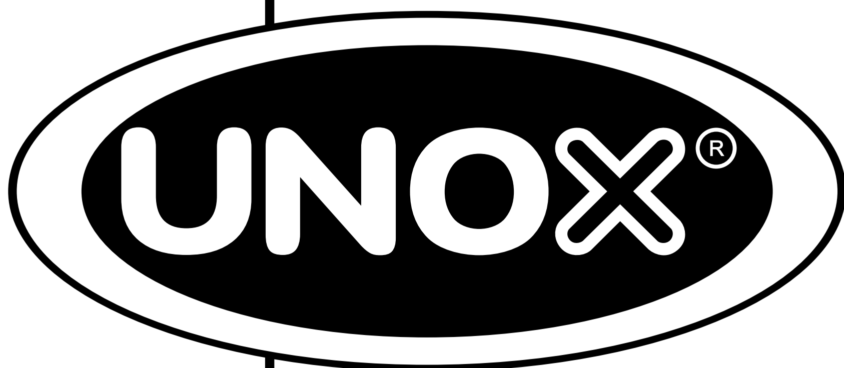


Notice d'Utilisation

FRANÇAIS

XV-XB

ChefLux 596734 - 596744

BakerLux 596833 - 596843

596834 - 596844





INTRODUCTION

Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil de la ligne ChefLux™/BakerLux™ et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

La ligne de fours électriques à convection - humidité ChefLux™/ BakerLux™ permet d'affronter avec facilité les typologies de cuisson les plus diffusées dans les cuisines traditionnelles et d'optimiser le résultat des cuissons plus simples de produits à cuire au four.

L'efficacité et l'essentialité sont les points de force de votre four ChefLux™/ BakerLux™ : Efficace car il garantit une parfaite uniformité de cuisson à chaque endroit et dans toute condition de chargement ; Essentiel car il est conçu dans l'optique de mettre à disposition du chef tout de qu'il recherche dans un four, sans rien de superflu.

Les technologies intégrées à votre four ChefLux™/ BakerLux™ sont AIR.Plus, STEAM.Plus et DRY.Plus : elles naissent d'un procédé approfondi de simplification destiné à la création d'un four simple mais efficace, sans pour autant renoncer à la qualité garantie par UNOX.

UNOX S.p.A.

Revendeur :

Installateur :

Date d'installation :

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.

Préambule

Ce manuel illustre l'installation et l'utilisation des gammes BakerLux™ et ChefLux™.

Les modèles de la gamme **BakerLux™** sont des appareils destinés à la cuisson des produits de panification et de pâtisserie : pain, biscuits, beignets, croissants, pizza, fougasses, panettones, produits au levain, etc...
Les modèles BakerLux™ peuvent avoir un contrôle manuel - **Manual** - ou digital - **Dynamic** - et sont disponibles en version 6 ou 10 plaques 600x400.

Les modèles gamme **ChefLux™** sont des appareils destinés à la cuisson des produits de gastronomie : grillades, friture sans huile, rôtisserie de viandes, poisson, volailles, cuisson de pizzas, fougasses, etc...
Les modèles ChefLux™ ont un contrôle manuel - **Manual** - et sont disponibles en version 7 ou 12 plaques GN 1/1.

BakerLux™				
MODÈLE	VERSION		CONTRÔLE	CAPACITÉ
XB695			**Dynamic**	6 (600x400)
XB693			**Manual**	6 (600x400)
XB895			**Dynamic**	10 (600x400)
XB893			**Manual**	10 (600x400)

ChefLux™				
MODÈLE	VERSION		CONTRÔLE	CAPACITÉ
XV593			**Manual**	7 GN 1/1
XV893			**Manual**	12 GN 1/1

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour tous les modèles, sauf spécification particulière.

fours électriques
fours à gaz
fours à poser
fours sur chariot
Dyn. contrôle digital
Man. contrôle manuel

Explication des pictogrammes


Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.


Risque d'incendie !


Risque d'électrochoc!


Risque de brûlures!


Renvoi à un autre chapitre


Conseils et informations utiles



Normes de Sécurité



Normes de sécurité pour l'installation et l'entretien

- **Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par UNOX, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.**
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, coupez la tension d'alimentation de l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux normatives en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaquette d'identification.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la présence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés dans la zone de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- La plaque des caractéristiques fournit d'importantes informations techniques : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil ; il est donc conseillé de ne pas la retirer, ni de l'endommager ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.



Normes de sécurité pour l'utilisation

- **Avant l'installation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent UNOX de toute responsabilité.**
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
  Dans le détail, l'appareil peut être utilisé pour :
  - des cuissons de Pâtisseries et de Pains, frais ou congelés (BakerLux™);
  - des cuissons de produits de Gastronomie, frais ou congelés (ChefLux™);
  - des cuissons à vapeur de viandes, poissons et légumes (ChefLux™);
  - des cuissons d'aliments sous-vide, emballés dans des sachets spéciaux pour la cuisson ;
  - reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés (BakerLux™ - ChefLux™) ;
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.

- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.



DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faire attention à :
  - Toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C- 140°F).
  - S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
  - Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
  - Faîtes extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.



DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- **Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).**
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).
- Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !

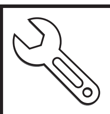


DANGER D'ÉLECTROCHOC

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX.
  Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



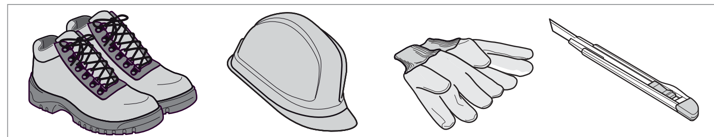
Index



Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « *Normes de Sécurité* » à la page 6 et le chapitre « *Préambule* » à la page 5.

Durant l'installation, portez des vêtements de protection adéquats (chaussures de sécurité, gants, etc.).

Désemballage



Personnes nécessaires pour l'installation :



Au moment de la réception, contrôlez que l'emballage ne soit pas visiblement endommagé.
Dans le cas contraire, contactez immédiatement UNOX et NE procédez pas à l'installation.

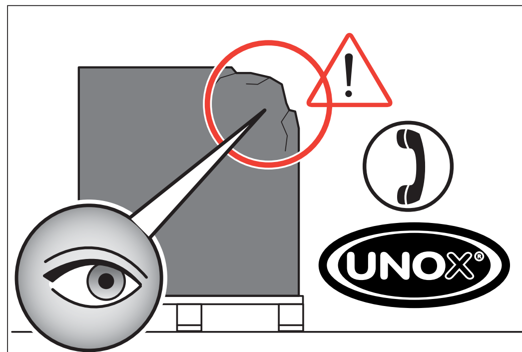
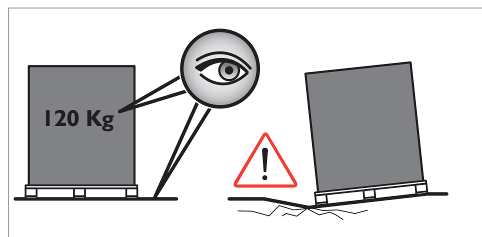


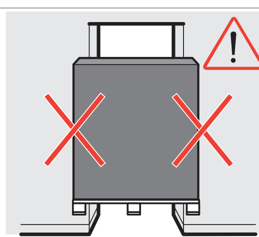
TABLEAU DES MESURES D'EMBALLAGE

L P H	L x P x H	kg
BakerLux™		
XB893	980x1060x1400 mm	120
XB895	980x1060x1400 mm	120
XB693	980x1060x1080 mm	90
XB695	980x1060x1080 mm	90
ChefLux™		
XV893	980x1060x1400 mm	120
XV593	980x1060x1080 mm	90

Avant de transporter l'appareil sur le lieu d'installation, assurez-vous que :
- il passe facilement à travers les portes ;
- le sol supporte son poids (voir « ***TABLEAU DES MESURES D'EMBALLAGE* »).**

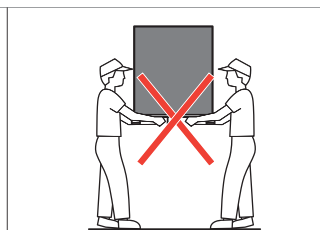
Le transport doit être réalisé uniquement avec des moyens mécaniques (par ex. transpalettes).









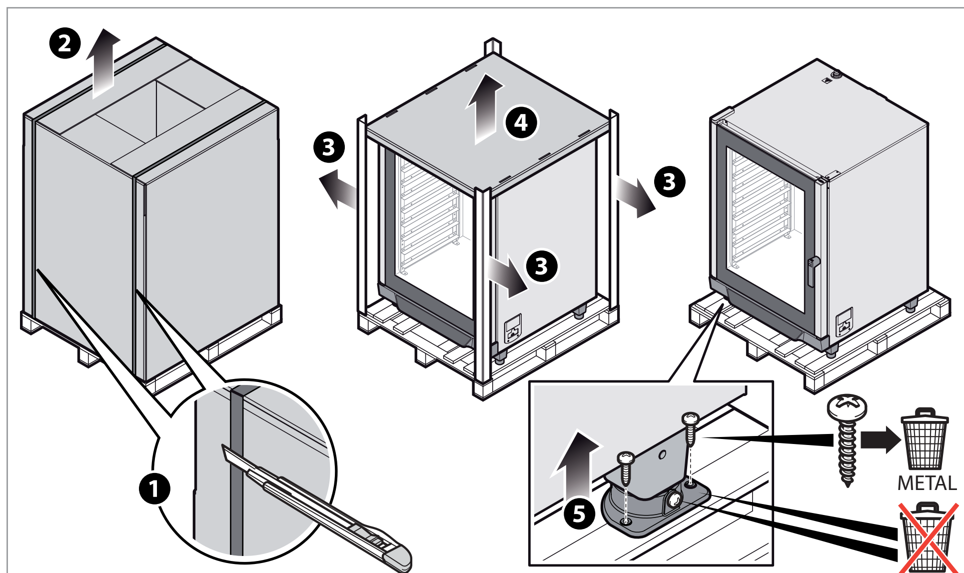


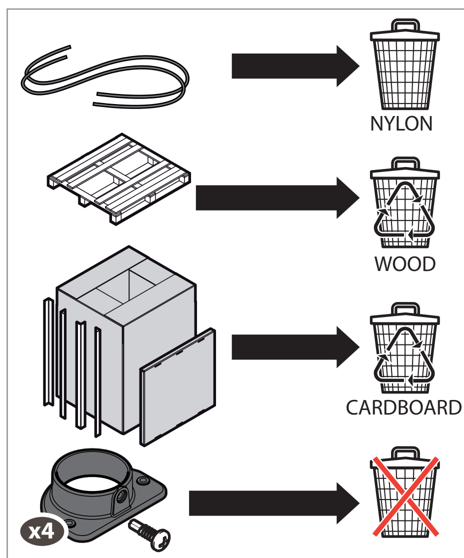


Désemballez l’appareil, en coupant les feuillards en nylon ❶, en soulevant le carton de protection ❷ et en éliminant les protections en carton ❸ et ❹.
Dévissez les vis ❺ pour séparer l'appareil de la palette en bois ❻.



Conservez ces vis et les supports en plastique pour la fixation successive du four sur le socle ; les vis qui fixent les supports en plastique à la palette en bois peuvent en revanche être jetées.



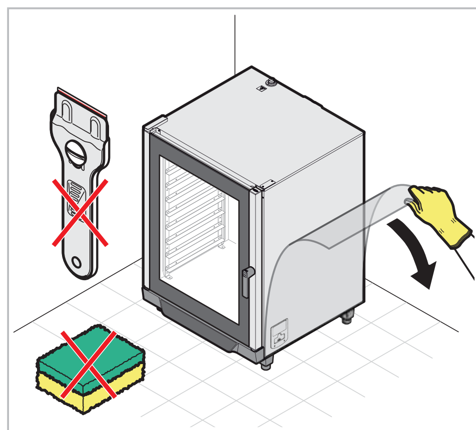




Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.

UNOX suit depuis des années la philosophie NON -STOP Efforts en augmentant la compatibilité environnementale de ses produits et en s'engageant à réduire la consommation énergétique et les gaspillages.
UNOX veut protéger l'environnement et invite à éliminer le matériel dans les conteneurs spécifiques au tri sélectif.

Retrait de la pellicule de protection

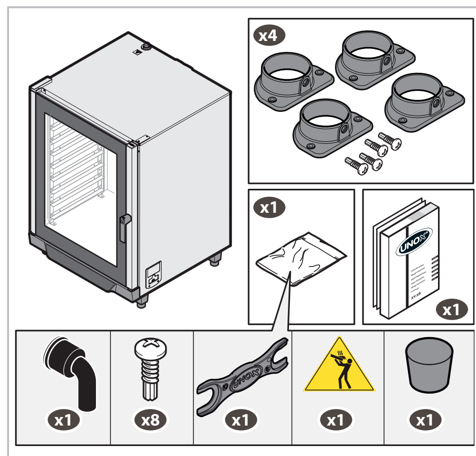


Détachez lentement les pellicules protectrices de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.



Considérant leur danger potentiel, les pellicules enlevées doivent etre conservées hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminées selon les normes locales.

Contrôle du contenu de l'emballage



Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité des composants suivants contenus dans l'emballage :

- four prédisposé dans la partie arrière pour :
  • branchement électrique (câble d'alimentation déjà monté) ;
  • raccordement hydrique (conduit d'arrivée d'eau, filtre mécanique, raccord 3/4 avec clapet de non-retour déjà montés) ;
- documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « données techniques ») ;
- 4 supports plastiques ;
- 1 sachet « Starter Kit » (1 coude d'évacuation à 90° résistant aux hautes températures, 8 vis autoforantes, 1 clé pour raccords, 1 étiquette adhésive indiquant le risque de chute des liquides, 1 bouchon conique pour la fermeture du système d'évacuation).

S'il manque un composant, contactez UNOX.

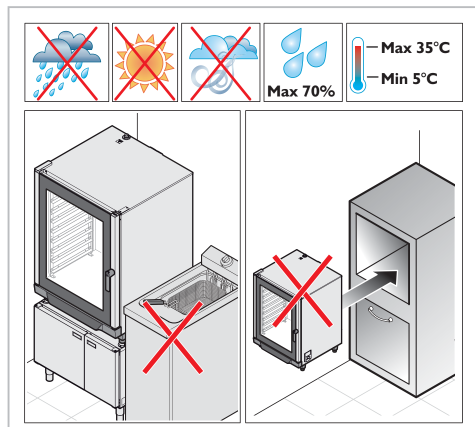


Pour équiper professionnellement les gammes BakerTop ™ et ChefLux ™, divers instruments auxiliaires sont disponibles : contactez UNOX pour d'autres informations.



Positionnement

Caractéristiques du lieu d'installation



Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :
- destinés et conformes à la cuisson d'aliments industriels ;
- permettant un renouvellement de l'air adéquat ;
- qui répondent aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- protégés des agents atmosphériques ;
- avec des températures allant de +5° à +35°C maximum ;
- avec une humidité inférieure à 70%.



Ne pas installer l'appareil à proximité des autres appareils qui atteignent des températures élevées, afin de ne pas endommager les composants électriques.
L'appareil n'est pas adapté pour être encastré.
Assurez-vous que le sol soit en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge (voir « *Tableau A* »).

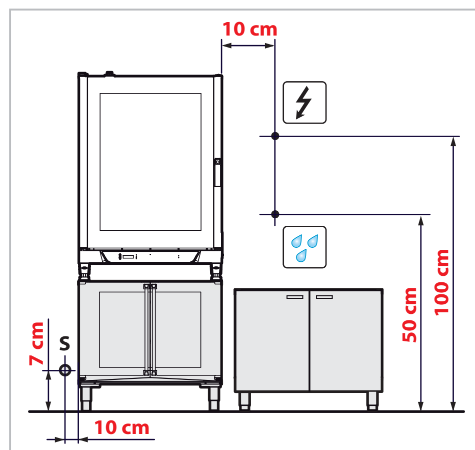
Tableau A

MODÈLES	Encombrement L x D x H mm	Poids* kg
BakerLux™		
XB893	860x900x1250	112
XB895	860x900x1250	112
XB693	860x900x930	80
XB695	860x900x930	80
ChefLux™		
XV893	860x900x1250	112
XV593	860x900x930	80



Si vous désirez plus d'informations techniques relatives à l'appareil, consultez la feuille des « données techniques » ci-jointe à l'appareil.

*** les valeurs se réfèrent au poids de l'appareil vide**

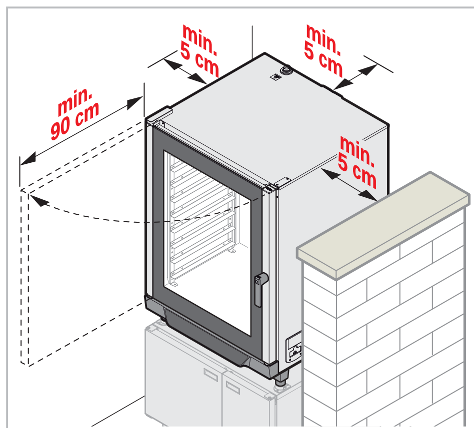


Les lieux d'installation doivent être prédisposés avec des systèmes électriques et hydriques conformes aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail du Pays d'utilisation.

Sur la figure, sont indiquées des mesures indicatives pour les prédispositions :

- branchement électrique
- raccordement hydrique
- système d'évacuation (**S**)

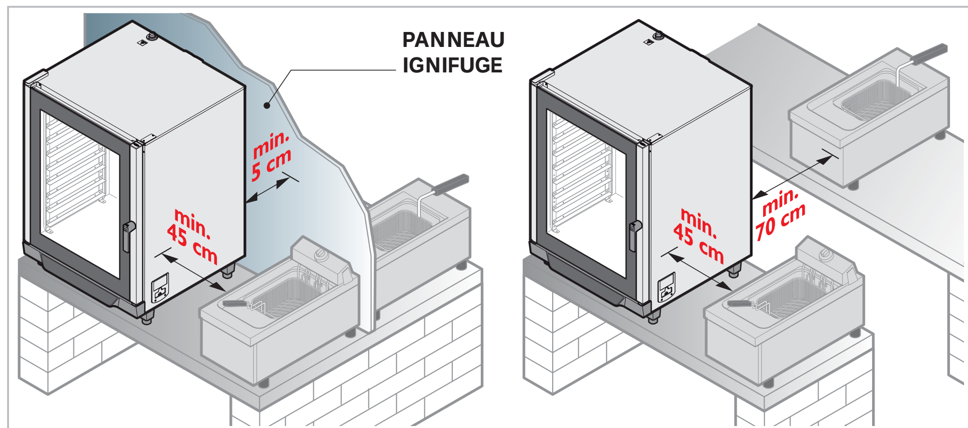
Distances autorisées

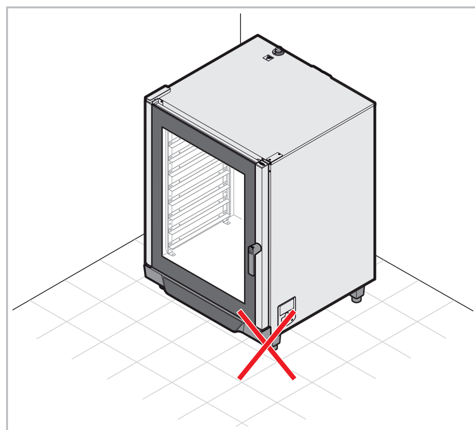


Positionnez l'appareil en respectant les distances indiquées sur les figures, de façon à ce que la paroi arrière soit facilement accessible pour effectuer les branchements et l'entretien.



Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux, parois ou meubles facilement inflammables ou sensibles à la chaleur. Dans le cas contraire, protégez-les avec des matériaux adéquats non inflammables en respectant les normes de prévention contre les incendies.







Pour des raisons de sécurité, les fours <u>ne peuvent pas</u> être posés directement sur le sol mais uniquement sur des socles auxquels ils sont fixés au moyen de supports UNOX.

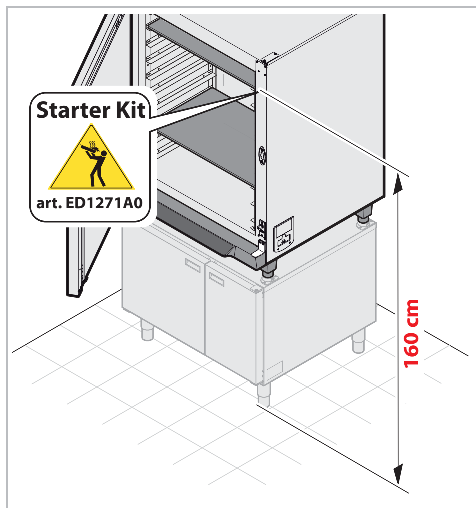
Utilisez de préférence des socles UNOX ; si vous utilisez des socles différents, ils devront être :

- stables et parfaitement à niveau ;
- non mobiles ;
- non inflammables ou insensibles à la chaleur ;
- en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge **sans risque de se déformer ou de s'écrouler**.



Socles et accessoires UNOX:
- étuve
- placard neutre
- stand ouvert
- kit roues h.105 mm.







Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm.

Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**

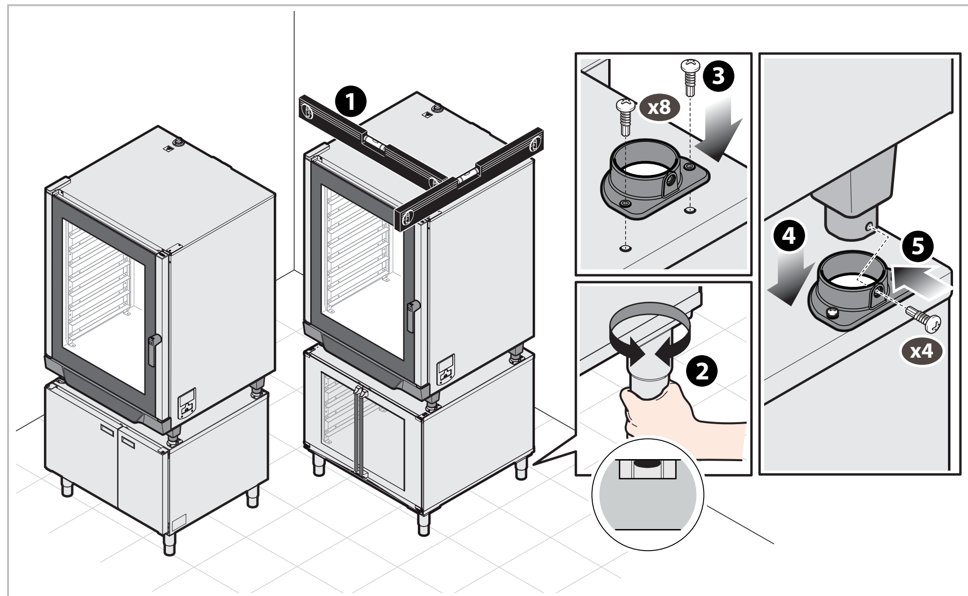
Fixation



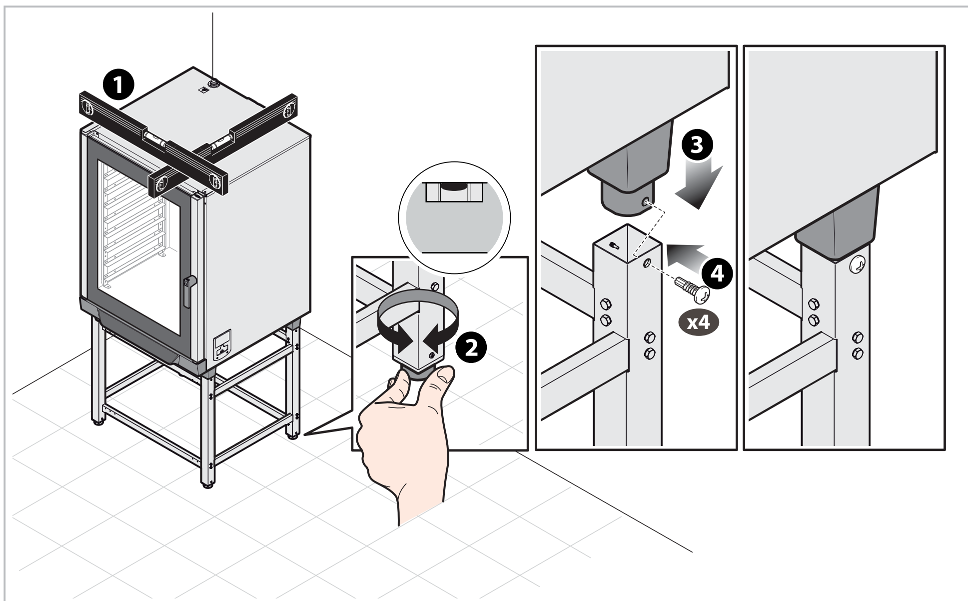
Avant d'effectuer la fixation sur des socles personnels ou fournis par UNOX, vérifiez toujours leur parfait nivellement à l'aide d'un niveau à bulle ou digital. Si le nivellement n'est pas effectué sur des socles UNOX, il est possible de régler les pieds de ces derniers en faisant attention de ne pas les dévisser complètement.

Fixation sur les socles prévus par l'utilisateur (par ex., tables acier, etc)

Fixation sur socles UNOX
(UNOX - étuve - placard neutre)



Fixation sur socles UNOX
(UNOX - stand ouvert haut)





Réglages

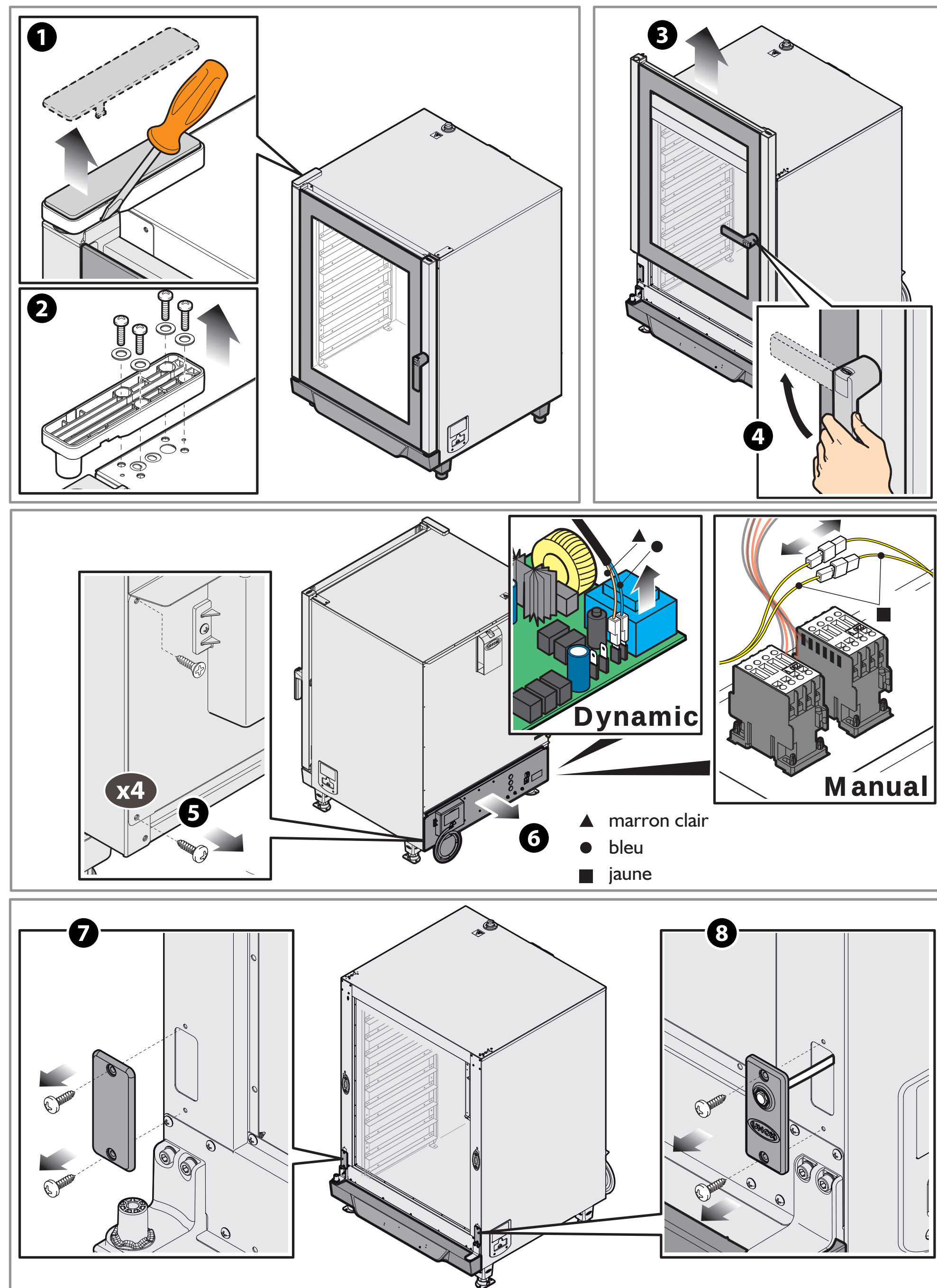
Réglage fermeture de la porte

Si après avoir positionné le four, la poignée de la porte ne ferme pas correctement en position verticale, procédez ainsi :

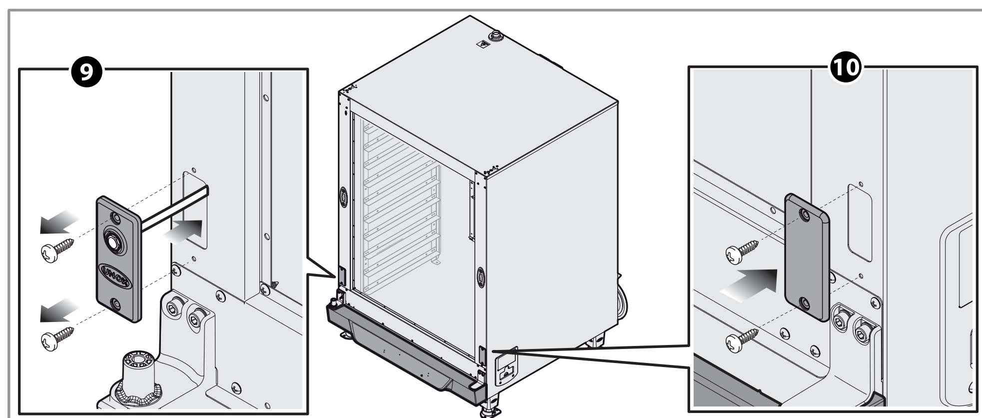
❶ vérifiez le parfait nivellement de l'appareil avec un niveau à bulle ou digital ;

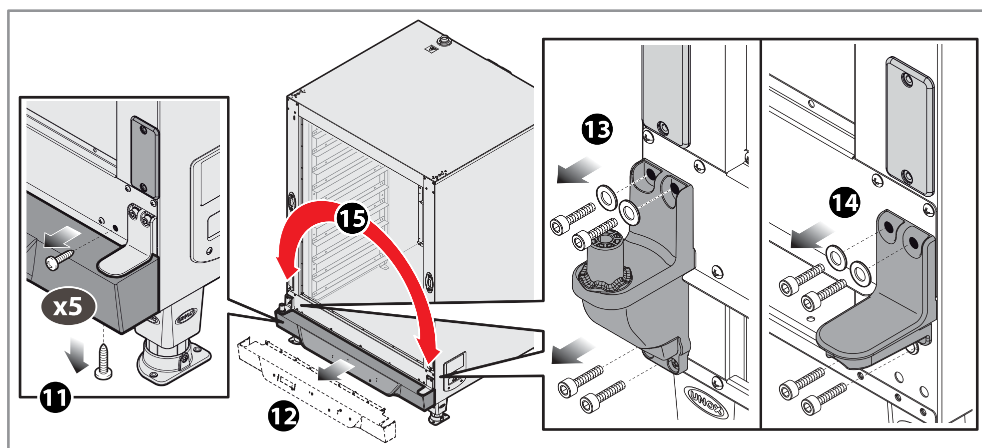
❷-❼ si l'appareil est à niveau, adaptez le loquet de fermeture comme sur les images suivantes.
Si le problème persiste, répétez la séquence en desserrant davantage les vis de fixation du loquet.

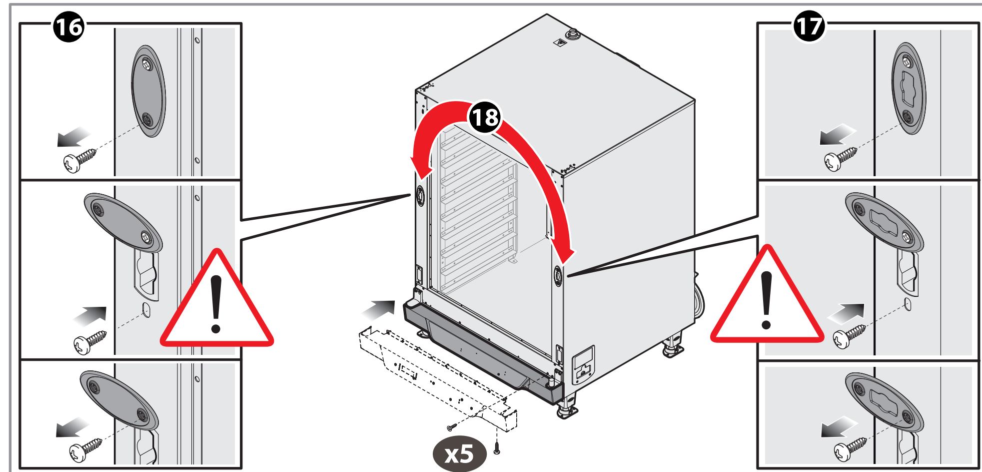
Réversibilité de la porte



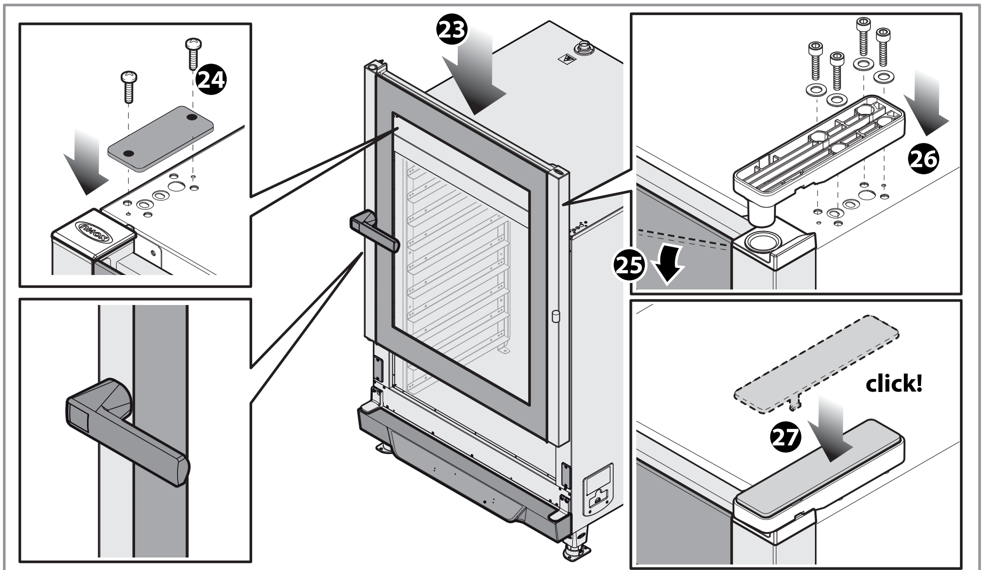



9
10


11
x5
12
13
14
15


16
17
18
x5

19
21
180°
20
x12
22
180°





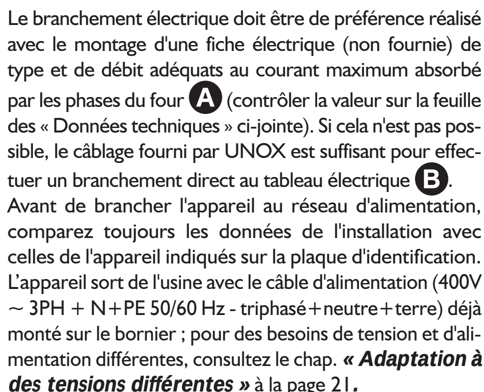
Branchement électrique



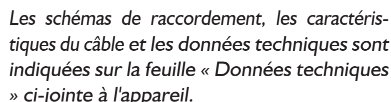
Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « *Normes de Sécurité* » à la page 6.



Le branchement au réseau d'alimentation électrique et les installations de raccordement doivent répondre aux normatives en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.



Le branchement électrique doit être de préférence réalisé avec le montage d'une fiche électrique (non fournie) de type et de débit adéquats au courant maximum absorbé par les phases du four **A** (contrôler la valeur sur la feuille des « Données techniques » ci-jointe). Si cela n'est pas possible, le câblage fourni par UNOX est suffisant pour effectuer un branchement direct au tableau électrique **B**.
Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiqués sur la plaque d'identification.
L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz - triphasé+neutre+terre) déjà monté sur le bornier ; pour des besoins de tension et d'alimentation différentes, consultez le chap. ***« Adaptation à des tensions différentes »*** à la page 21**.**



Les schémas de raccordement, les caractéristiques du câble et les données techniques sont indiquées sur la feuille « Données techniques » ci-jointe à l'appareil.

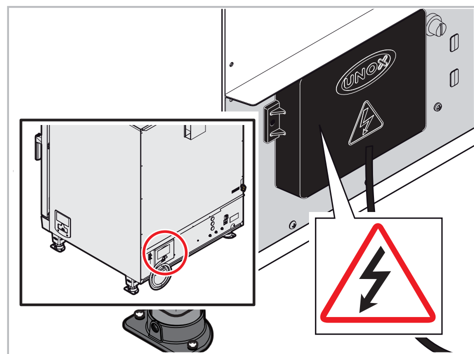
MÉCANISME D'INTERRUPTION UNIPOLAIRE

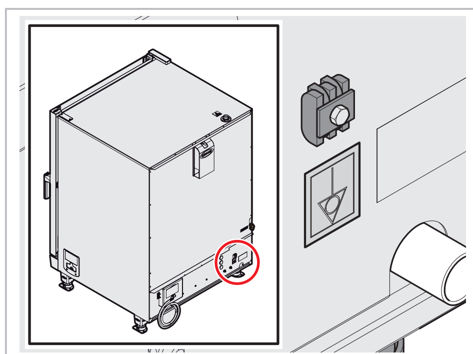
INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL THERMIQUE + MAGNÉTOTHERMIQUE

terre (jaune/vert)
neutre (bleu)
triphasé (L1 - L2 - L3)
(marron/gris/noir)



Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :
- Être inclus dans un système équipotentiel selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre divers appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mmq (selon la norme CEI EN 60335-2--42:2003-09) et être de couleur jaune vert.
- Être obligatoirement raccordé à la ligne de terre du réseau (câble de couleur jaune vert).
- Être obligatoirement raccordé à un interrupteur différentiel thermique selon ce que prévoit la normative en vigueur.
- Être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption unipolaire.





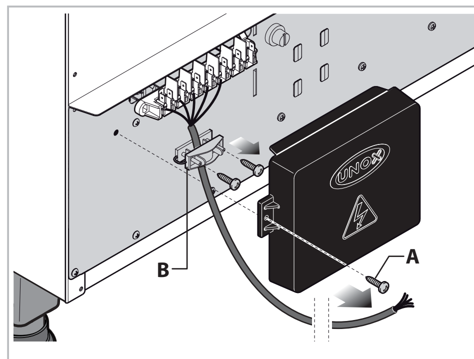
Vérifications nécessaires

- Le pont de cuivre et le câble électrique doivent être fixés ensemble sous la vis dans le sens du vissage et les connexions électriques doivent être bien serrées avant de brancher l'appareil au courant électrique.
- Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur.
- Une fois que l'appareil est en marche, vérifiez que la tension d'alimentation corresponde toujours à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données de l'appareil. Dans le cas contraire, câblez les phases en respectant les données de la feuille « données techniques » ci-jointe.

Adaptation à des tensions différentes

Pour des exigences de tension et d'alimentation diverses des valeurs standard (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz) il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation présent et branchez le nouveau câble au bornier en suivant les schémas indiqués sur la feuille « Données techniques » *(Power supply - Connection Diagram)* ci-jointe à l'appareil.

Remplacement du câble d'alimentation





Le câble doit être remplacé par UNOX ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.

S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, procédez ainsi :
- ouvrez le couvercle du bornier en dévissant la vis « A »;
- retirez le câble présent en le détachant du bornier et du serre-câble « B »;
- consultez la feuille des « Données techniques » *(POWER SUPPLY-CONNECTION DIAGRAM):* sur la feuille figurent tous les câblages possibles et les caractéristiques que doit posséder le nouveau câble en fonction du raccordement choisi *(Câble Type)*;
- fixez le nouveau câble au moyen du serre-câble approprié ;
- fermez le couvercle du bornier en serrant la vis de fixation.

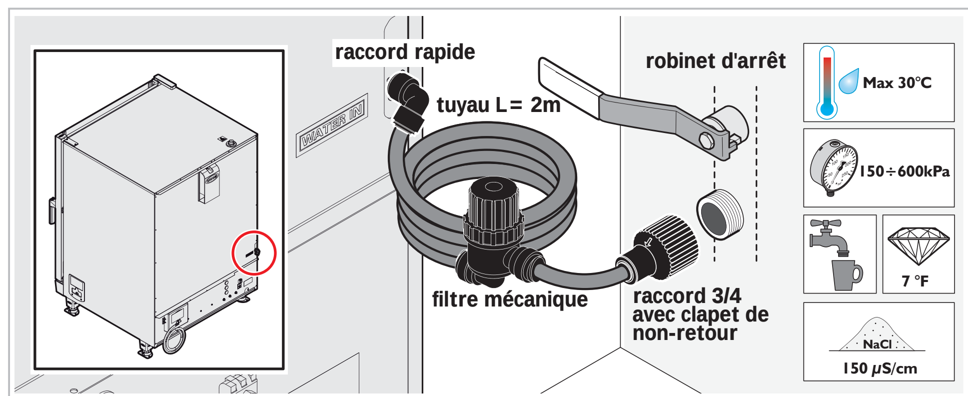


Raccordement hydrique

Raccordement hydrique : eau entrante



L'appareil est fourni avec 2 mètres de tuyau, un filtre mécanique et un raccord (3/4") avec clapet de non-retour. Avant de raccorder le conduit de l'eau à l'appareil, faîtes couler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus. Il est conseillé d'interposer un robinet d'arrêt entre le réseau hydrique et l'appareil.



Caractéristiques de l'eau entrante

L'eau entrante doit :
- avoir une température maximum de 30 °C;
- être potable;
- avoir une conductibilité maximale de150 μS/cm;
- avoir une dureté maximale de 7°F.
- avoir une valeur de pression comprise entre 150 et 600 kPa (valeur conseillée 200 kPa)

Si la pression de l'eau entrante :
- est inférieure à la valeur indiquée (150kPa), utilisez une pompe au débit adéquat ;
- est supérieure à la valeur indiquée (600kPa), utilisez un réducteur de pression taré à 200kPa (UNOX conseille d'utiliser son réducteur de pression).

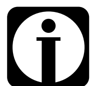
Si la dureté de l'eau est supérieure à la valeur indiquée (7°F) utilisez un appareil déminéralisateur (osmose inversé) pour éviter le dépôt de calcaire et/ou d'autres minéraux à l'intérieur du four. Les dommages provoqués par le calcaire ou autres agents chimiques transportés par l'eau ne sont pas couverts par la garantie.

Raccordement hydrique : eau sortante

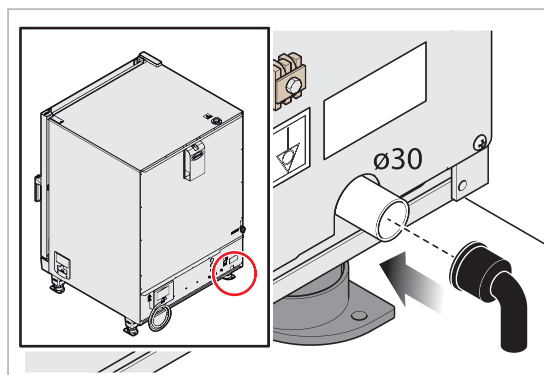
Montez le coude à 90° (qui se trouve dans le sachet « Starter kit ») au terminal d'évacuation situé à l'arrière de l'appareil : reliez le coude à un tuyau rigide ou flexible et raccordez-le à un système d'évacuation pour eaux grises.

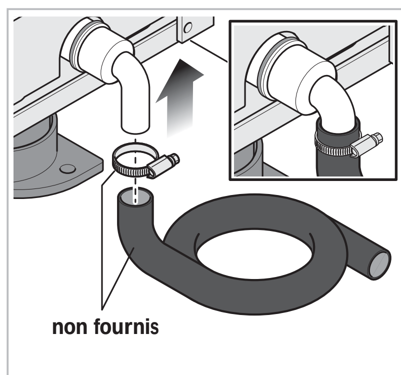


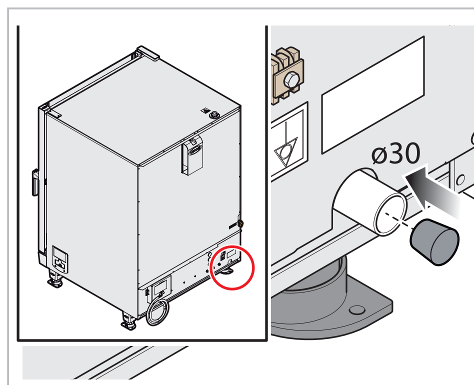
L'eau sortant de l'évacuation du four peut atteindre des températures élevées (90 °C). Les tuyaux utilisés pour l'évacuation de l'eau doivent être en mesure de supporter de telles températures et ne pas être métalliques.



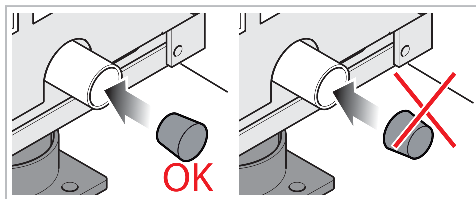
UNOX conseille l'utilisation de ses tuyaux rigides et flexibles.







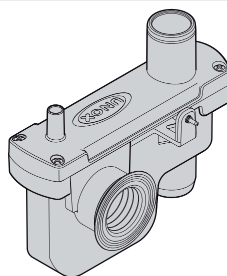
S'il n'est pas possible de raccorder l'appareil à un système d'évacuation, il est nécessaire de fermer le terminal d'évacuation à l'aide du bouchon conique fourni dans le sachet «Starter kit».
Assurez-vous que la partie arrière du four soit facilement accessible pour pouvoir inspecté et nettoyé fréquemment le terminal d'évacuation.



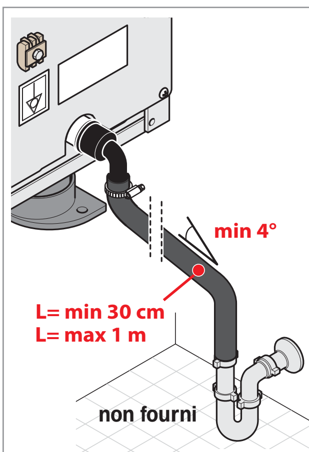


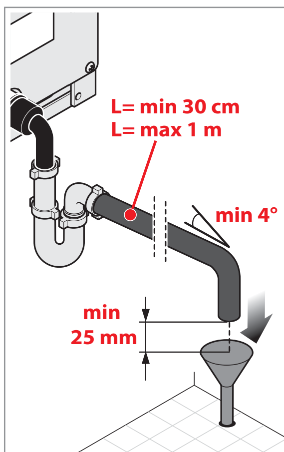
Caractéristiques du système d'évacuation

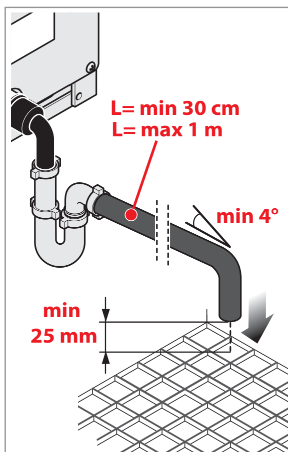
Le système d'évacuation doit :
- posséder un siphon (siphon non fourni);
- avoir au moins un mètre de longueur ;
- avoir une pente minimum de 4% ;
- avoir un diamètre NON inférieur à celui du raccord du système d'évacuation;
- spécifique pour chaque appareil ; dans le cas contraire, assurez-vous que le conduit principal soit dimensionné de façon à garantir un débit régulier et sans obstacle ;
- être sans étranglement.



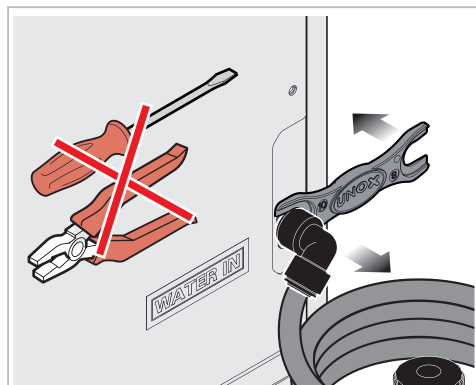
UNOX conseille d'utiliser son Kit siphon







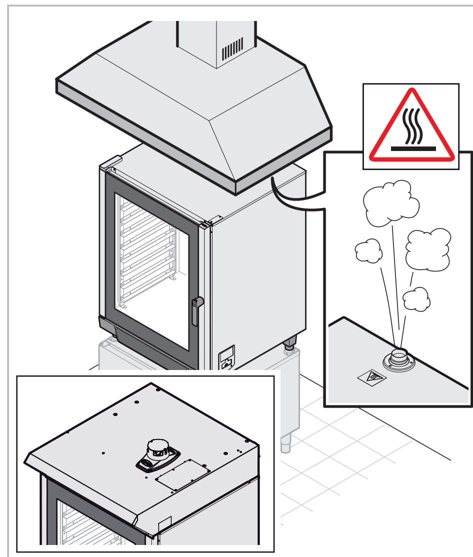
Raccordement hydrique : interventions





S'il est nécessaire de retirer le raccord « rapide » à l'entrée d'eau, par exemple pour un entretien, utilisez la clé fournie dans le sachet « Starter Kit »: l'utilisation d'autres outils (par ex., tournevis, pinces, etc.) pourrait abîmer le composant et compromettre son étanchéité.

Système d'extraction des fumées dans la chambre de cuisson



Durant la cuisson, se produisent des fumées chaudes et des odeurs évacuées par un conduit d'extraction des fumées qui se trouve dans la partie supérieure de l'appareil ; il est donc nécessaire de placer l'appareil sous une hotte aspirante dont la capacité et les dimensions doivent être adéquates au type de four.
Pourvoir au cheminement des fumées d'échappement vers l'extérieur.



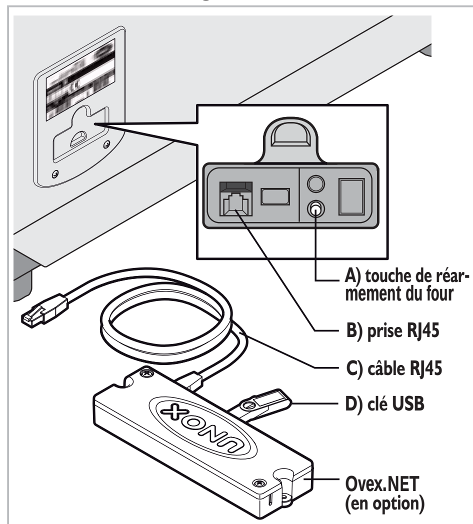
UNOX conseille pour les modèles **Dynamic** *d'utiliser ses propres hottes avec condensateur de vapeur commandées électroniquement.*



Assurez-vous qu'aucun objet et/ou matériau qui puissent obstruer la sortie des fumées ou être endommagés par la température ou directement par les fumées ne se trouve au-dessus du système d'extraction des fumées. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité du conduit d'extraction.

Raccordement du kit externe interface USB et bouton de réarmement thermostat de sécurité

Pour le montage et la gestion des périphériques externes et des accessoires, référez-vous aux instructions contenues dans leur emballage.



En série, sur le côté droit du four se trouve une touche prévue pour le réarmement du four (A) et une prise RJ45 (B) réservée aux interventions de service.



Les kits d'interface utilisateur (Ovex.NET) sont disponibles sur demande :

Kit "Unox.LINK USB"

Il comprend :

A) Touche pour le réarmement du four.
C) Câble RJ45: possibilité de raccorder le Kit interface utilisateur.
D) Clé USB: possibilité de mettre à jour le logiciel et de télécharger des programmes.

Kit "Unox.LINK USB+ETHERNET"

Il comprend :

A) Touche pour le réarmement du four.
C) Câble RJ45: possibilité de raccorder le Kit interface utilisateur.
D) Clé USB: possibilité de mettre à jour le logiciel et de télécharger des programmes.
E) ETHERNET: possibilité de se connecter à internet au moyen du câble réseau qui sort du porte-composant à travers un passe-paroi.



Exemples d'installations erronées et correctes

2 cm

180 cm

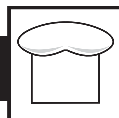
OK!

OK!

OK!



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Index

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Avant d'utiliser l'appareil :
- assurez-vous de posséder le certificat de conformité et d'autorisation d'exploitation de l'installation, relâché par l'installateur autorisé UNOX ;
- lisez attentivement le chapitre « *Normes de Sécurité* » à la page 6
- lisez le chapitre « *Préambule* » à la page 5. .

Indications générales pour l'utilisation de l'appareil

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. ***« Entretien ordinaire »*** à la page 40); laissez fonctionner le four à vide et à la température maximum pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles odeurs désagréables causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie. Pour sortir de la modalité STAND-BY , il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. ***« Entretien ordinaire »*** à la page 40).



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**

Conseils de cuisson

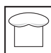
- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Ne pas laisser le four à des températures de 260°C pendant plus de 10 minutes.
- Pour les fonctions grill et rôtisserie (par ex.., volaille), il est nécessaire de placer toujours un bac de récolte des graisses sur le fond.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession (voir ***« Tableau B »***).

Tableau B

GAMME	MODÈLE	CONTRÔLE	N° PLAQUES	CHARGEMENT MAX D'ALIMENTS
BakerLux™	XB695	Dynamic	6	30 Kg
	XB693	Manual	6	30 Kg
	XV593	Manual	7	30 Kg
	XB895	Dynamic	10	50 Kg
ChefLux™	XB893	Manual	10	50 Kg
	XV893	Manual	12	50 Kg

AIR.Plus, STEAM.Plus, DRY.Plus

AIR.Plus : Uniformité de cuisson sans compromis.
AIR.Plus est la technologie conçue par Unox pour obtenir un résultat de cuisson uniforme sur tous les points de chaque plaque et sur toutes les plaques.
STEAM.Plus : Humidité. Chaque fois que vous en avez besoin.
STEAM.Plus est la technologie Unox qui permet de générer de l'humidité instantanée en chambre de cuisson à partir d'une température de 48°C jusqu'à 260°C, afin d'obtenir le maximum de chaque produit enfourné.
DRY.Plus : L'exaltation de la saveur et de la forme. Croquant dehors et moelleux dedans. DRY.Plus est la technologie Unox qui permet d'éliminer rapidement l'air humide de la chambre de cuisson afin d'exalter la saveur et de préserver l'intégrité des produits enfournés, en garantissant toujours un produit à la hauteur de vos attentes.



Utilisation mod. **Manual**

TEMPÉRATURE

programmée : de 0 à 260°C

TEMPS

programmée : de 0 à 120 min

manuel : fonctionnement continu

VAPEUR

manuel : vapeur constante

programmé : de 0 à 100%

appareil en marche

appareil NON en marche

VOYANT STAND-BY

température programmée atteinte

résistance activée

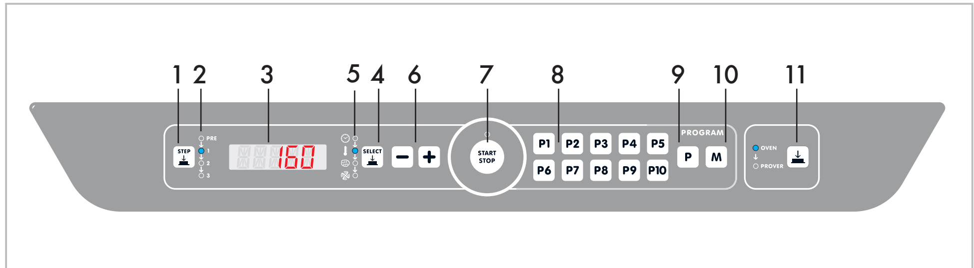
VOYANT THERMOSTAT

vitesse réduite

vitesse normale

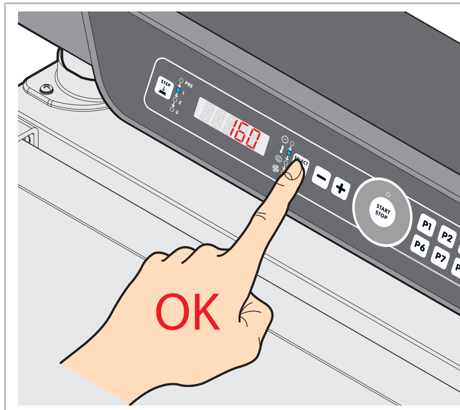
VITESSE VENTILATEURS

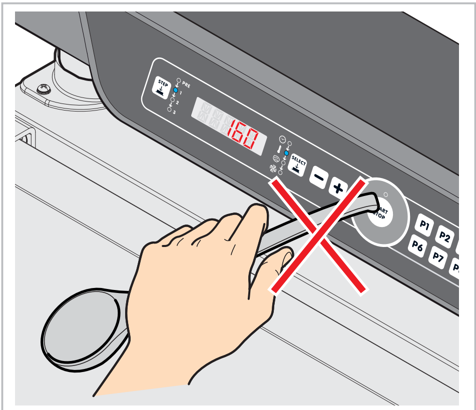
Utilisation mod. **Dynamic**

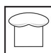


1) Avec des pressions successives, on sélectionne les 3 ÉTAPES de cuisson et le PRÉCHAUFFAGE pour programmer leurs paramètres de cuisson .
2) Les led indiquent l'ÉTAPE/préchauffage :
   - en phase de programmation des paramètres
   - en phase de cuisson
   (1= ÉTAPE1...PRE= Préchauffage).
3) Écran.
4) Avec des pressions successives, sélectionnez les paramètres à programmer (température, durée de cuisson, etc.).
5) Les led indiquent le paramètre en phase de programmation.
6) Augmentation/diminution des valeurs affichées à l'écran.
7) Démarre/arrête la cuisson.
8) Programmes à accès rapide.
9) Sélectionne/modifie les programmes déjà mémorisés.
10) Mémorise le programme configuré.
11) Commute de « OVEN » (four) à « PROVER » (étuve) et vice-versa.

Les modèles **Dynamic** s'utilisent en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts.
Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et aucun autre objet tels que couteaux, fourchettes, etc.
Ce type de technologie permet un nettoyage rapide et facile du panneau de commandes et garantit en outre la fiabilité maximale dans le temps, évitant tout type de mouvement mécanique.







Notions préliminaires

Les modèles **Dynamic** peuvent être utilisés en fonctionnement **MANUEL** ou **PROGRAMMÉ.**

Le fonctionnement **MANUEL** prévoit que l'utilisateur programme pour chaque cycle de cuisson les paramètres suivants :
- durée de cuisson ;
- température en chambre ;
- quantité d'émission de vapeur en chambre (STEAM.Plus™);
- vitesse des flux d'air.

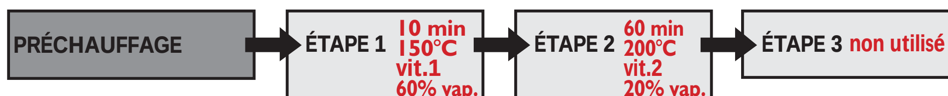
Les paramètres programmés ne sont pas mémorisés et doivent être réinsérés pour chaque cuisson suivante.

Le fonctionnement **PROGRAMMÉ** permet de mémoriser un cycle de cuisson (programme) pour pouvoir le réutiliser pour les prochaines cuissons.

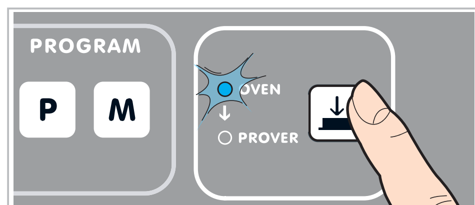
Chaque cycle de cuisson est composé de 4 phases :
- **PHASE 1** : préchauffage initial ;
- **PHASES 2->4** : jusqu'à 3 ÉTAPES de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson différents. Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation des trois ÉTAPES : programmez donc uniquement celles qui vous servent.

Le passage d'une phase de cuisson à l'autre est automatiquement géré par l'appareil.

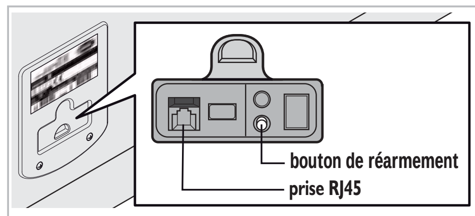
EX. CYCLE DE CUISSON



- Quand le four est sous-tension, le contrôle s'allume automatiquement.
- Fonctionnement des touches [−] [+]:
  simples pressions répétées -> on augmente/diminue la valeur d'une unité à la fois ;
  pression continue -> on augmente/diminue la valeur très rapidement.
- Si pendant 15 minutes aucune touche n'est pressée et si aucun appareil relié au panneau de commandes du four (four ou étuve) n'est en marche, le panneau de contrôle électronique se met en stand-by : seule la led start/stop RESTE ALLUMÉE. Pour réactiver le panneau de contrôle électronique, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.



La touche [⤓] commute de « OVEN » (four) à « PROVER » (étuve) et viceversa.
Si vous souhaitez utiliser le four, assurez-vous que la led « OVEN » soit allumée (four).



En série, sur le côté droit du four se trouvent une touche prévue pour le réarmement du four et une prise RJ45 (B), toutes deux réservées aux interventions de service.

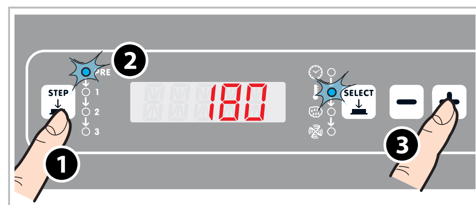


Un kit d'interface utilisateur est disponible sur demande : contactez UNOX pour d'ultérieures informations.

Fonctionnement MANUEL



PRÉCHAUFFAGE



260°C ← [–] 0°C [+] → 260°C

TEMPÉRATURE MAXIMUM — TEMPÉRATURE MAXIMUM

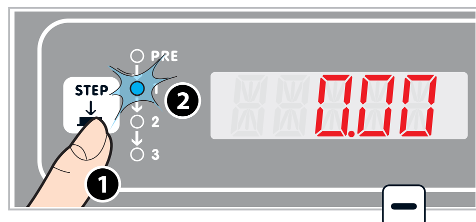
❶ Appuyez sur la touche [STEP];

❷ la led « PRE » correspondante s'allume.

❸ Appuyez sur les touches [–] [+] jusqu'à programmer la température de préchauffage souhaitée.

La fonction de préchauffage a comme unique paramètre configurable la température.
La durée de la phase de préchauffage dépend de la température programmée (l'appareil atteint la température en moins de temps possible).

SÉLECTION ÉTAPE 1

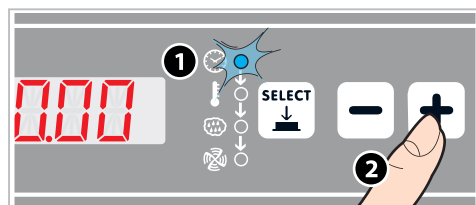


❶ Appuyez sur la touche [STEP];

❷ la led « I » correspondante s'allume.



PROGRAMMATION DURÉE DE CUISSON



« INF »/« HOLD » ← [–] 0.00 [+] → 9.59

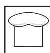
FONCTIONNEMENT CONTINU — DURÉE MINIMUM — DURÉE MINIMUM



❶ Assurez-vous que la led « DURÉE » soit allumée ; dans le cas contraire, appuyez plusieurs fois sur la touche [SELECT] jusqu'à ce qu'elle s'allume.

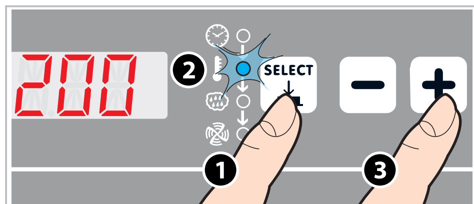
❷ Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches [–] [+].
En programmant la durée de cuisson pendant les 180 premières secondes avec les touches [–] [+], vous pouvez changer les secondes (avec une augmentation/diminution de 10 secondes par pression). Une fois les 180 secondes atteintes, vous passez à la programmation des minutes. À l'écran apparaît H.MM.SS, c'est à dire heures-minutes.secondes.

FONCTIONNEMENT CONTINU (le four fonctionne continuellement jusqu'à l'intervention manuelle de l'utilisateur)
ÉTAPE 1 -> réglez le paramètre sur « INF » (infini).
La température dépend du paramètre programmé avec le paramètre spécifique (voir la section successive).
ÉTAPE 2-3 -> réglez le paramètre sur « HLD » (HOLD).
La température est maintenue à 70°C, non modifiable.





PROGRAMMATION TEMPÉRATURE DE CUISSON



« PAU »  0°C  260°C

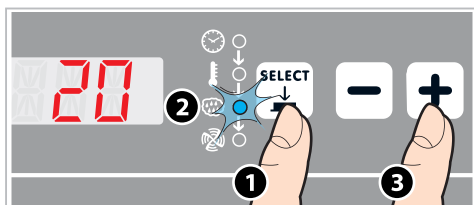
FOUR EN PAUSE VENTILATEURS/ RÉSISTANCES ÉTEINTES — TEMPÉRATURE MINIMUM — TEMPÉRATURE MAXIMUM

❶ Appuyez sur la touche SELECT;
❷ la led « température » S'ALLUME.
❸ Appuyez sur les touches − + jusqu'à la programmation de la température désirée.

DÉPART DIFFÉRÉ
Pour obtenir un départ différé du four ou une période d'arrêt du four (utile pour la lévitation), programmer « PAU » (PAUSE) dans le paramètre « température de cuisson » et la durée de la pause avec le paramètre « durée de cuisson » (voir section précédente).



PROGRAMMATION HUMIDITÉ EN CHAMBRE (STEAM.Plus™)



"oFF"  **20%** - 40 - 60 - 80 - **100%**

PAS D' HUMIDITÉ — MINIMUM → MAXIMUM D'HUMIDITÉ

❶ Appuyez sur la touche SELECT;
❷ la led « humidité »S'ALLUME.
❸ Appuyez sur les touches − + jusqu'à la programmation du niveau d'humidité en chambre désiré.

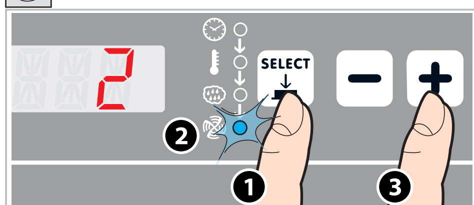
L'introduction de la fonction vapeur STEAM.Maxi™ et ses diverses combinaisons avec la température permettent d'effectuer différents types de cuisson :

- Cuisson à vapeur (seulement vapeur) ;
- Cuisson mixte à convection - vapeur (air + vapeur).

La programmation HUMIDITÉ est facultative ; si ce paramètre n'est pas programmé, le four cuit à « CONVECTION ».



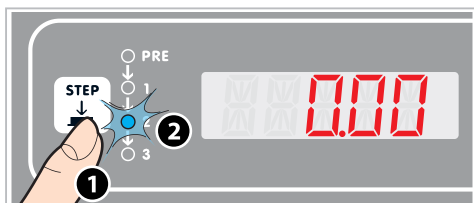
PROGRAMMATION RAPIDITÉ DES FLUX D'AIR (AIR.Plus™)



❶ Appuyez sur la touche SELECT;
❷ la led « VITESSE AIR »s'allume.
❸ Appuyez sur les touches − + jusqu'à la programmation de la vitesse désirée.

Vitesse 1 : lente
Vitesse 2 : rapide.

SÉLECTION ET PROGRAMMATION DES ÉTAPES SUCCESSIVES (FACULTATIF)

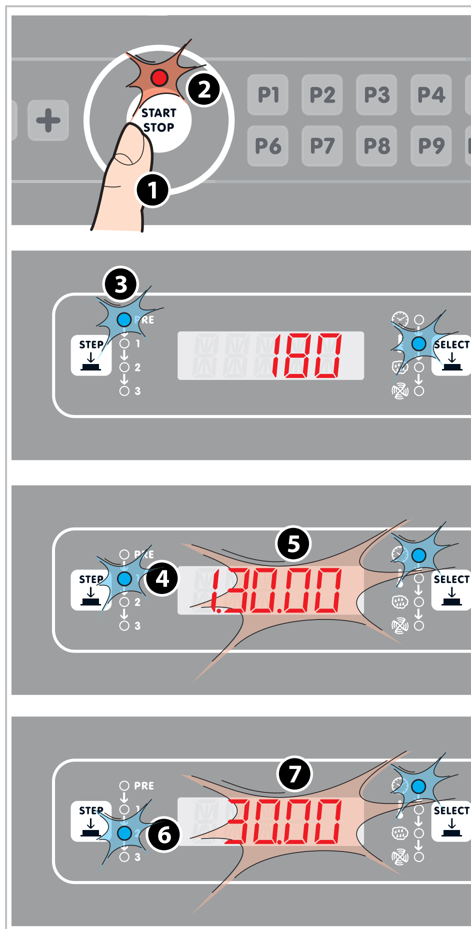


Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation des trois ÉTAPES disponibles : programmez donc uniquement celles qui vous servent. Pour programmer l'étape 2 :

❶ appuyez sur la touche STEP;
❷ la led « 2 » S'ALLUME.

Successivement, programmez les divers paramètres (durée, température, etc.) comme il est décrit dans les sections précédentes. Si nécessaire, procédez de la même façon pour la sélection et la programmation des ÉTAPES successives.

DÉMARRAGE CUISSON / INTERRUPTION CUISSON / EXTINCTION DU FOUR



Après avoir programmé les ÉTAPES souhaités :

❶ appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le cycle de cuisson.

❷ La led « START/STOP » s'allume et commence une phase de préchauffage, indiquée par la led « PRE »allumée❸.

Quand le four a atteint la température de préchauffage programmée, un signal sonore est émis.
Après avoir introduit les aliments en chambre de cuisson et avoir fermée la porte, la première ÉTAPE de cuisson indiquée par la led allumée « I » ❹ démarre automatiquement.

❺ À l'écran, clignote la durée totale du cycle de cuisson (durée ÉTAPE I + durée ÉTAPE 2 + durée ÉTAPE3) à déduire : au terme de l'ÉTAPE I démarre automatiquement l'étape successive ❻❼.

La fin de cuisson est signalée par l'émission d'un signal sonore.

Pour interrompre le cycle de cuisson plus tôt, il est nécessaire de maintenir appuyé la touche START/STOP pendant environ 2/3 secondes.

Pour activer la modalité stand-by, maintenez appuyé la touche START/STOP pendant environ 6 secondes ; pour la réactiver, appuyez à nouveau sur la touche START/STOP.

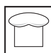
MODIFICATION DES PARAMÈTRES AVEC LA CUISSON EN COURS

S'il est nécessaire de modifier un paramètre de cuisson lorsque la cuisson est déjà en cours (par ex., la durée ou la température) :

❶ appuyez sur la touche STEP jusqu'à ce que la LED correspondante à l'ÉTAPE que l'on souhaite varier s'allume ;

❷ appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT jusqu'à ce que la LED correspondante au paramètre que l'on souhaite varier s'allume ;

❸ appuyez sur les touches − + jusqu'à la programmation de la nouvelle valeur désirée ; les modifications auront un effet immédiat sans besoin d'appuyer sur aucune touche.

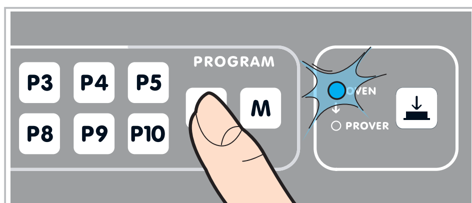


Fonctionnement PROGRAMMÉ

Le fonctionnement programmé permet à l'utilisateur de mémoriser jusqu'à 99 programmes (cycles de cuisson).

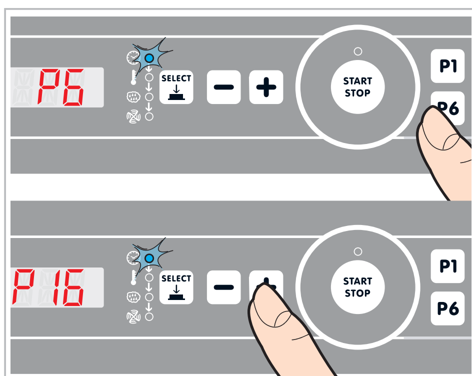
MÉMORISATION DES PROGRAMMES

Accès au menu de programmation



Accédez au menu de programmation en appuyant sur la touche **P**.

Attribution de la position du programme



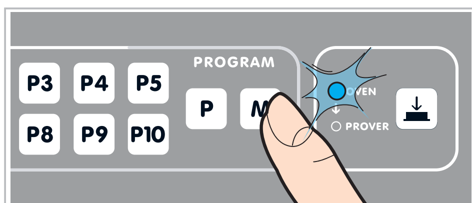
Sélectionnez la position de P1 à P99 dans laquelle vous désirez mémoriser le programme en appuyant directement sur les touches de P1 à P10 pour sélectionner les 10 premières positions ou en utilisant les touches **−** **+** pour les positions successives (de P11 à P99).

La position sélectionnée est affichée à l'écran.

Réglage des paramètres de cuisson d'un programme

Programmez les paramètres du programme comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».

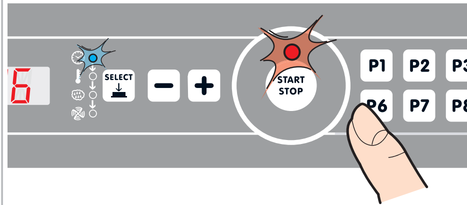
Mémorisation du programme configuré



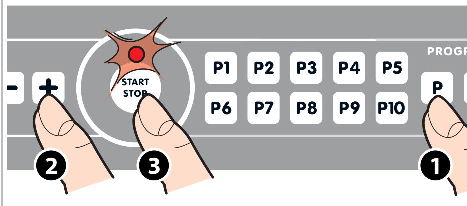
Maintenez appuyé le bouton **M** jusqu' à entendre un « bip » long.
Cela signifie que le programme configuré est alors mémorisé.

SÉLECTIONNEZ ET DÉMARREZ UN PROGRAMME DÉJÀ MÉMORISÉ

de P1 à P10



de P11 à P99



PROGRAMMES DE P1 à P10 (programmes à accès rapide):
maintenez appuyé la touche qui correspond au programme souhaité pendant au moins 2/3 secondes ; le programme démarre directement sans devoir pressé aucune touche.

PROGRAMMES DE P11 à P99:

❶ appuyez sur la touche P.

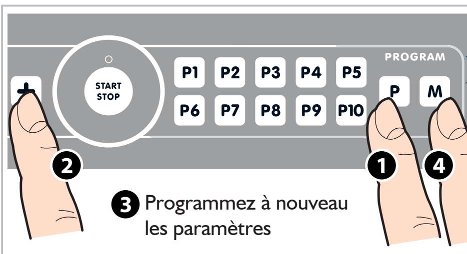
❷ appuyez sur les touches − + jusqu'à ce que le programme que l'on souhaite utiliser apparaisse sur l'écran « 8 ».

❸ lancez-le en appuyant sur la touche .

La fin de cuisson est signalée par l'émission d'un signal sonore.

Pour interrompre le cycle de cuisson plus tôt, il est nécessaire de maintenir appuyé la touche START/STOP pendant environ 2/3 secondes.

VARIATION DES PARAMÈTRES D'UN PROGRAMME DÉJÀ CONFIGURÉ

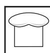


❶ Appuyez sur la touche P.

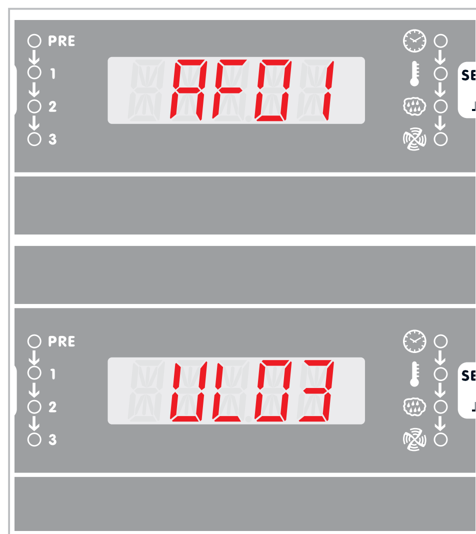
❷ Avec les touches − + sélectionnez à l'écran le programme que vous souhaitez modifier.

❸ Programmez à nouveau les paramètres du programme comme il est expliqué en détail au chapitre « Fonctionnement manuel ».

❹ Maintenez la touche appuyé M jusqu' à entendre le « bip » long. Désormais , les nouveaux paramètres sont mémorisés.



Communication four-utilisateur



Les modèles **Dynamic** affichent à l'écran d'éventuels messages d'alarme/avertissement relatifs au four ou aux périphériques installées (étuves ou hottes).

- Les messages d'avertissement (**UF/UL/UC - WARNING**) identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil/ des périphériques.

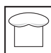
  En appuyant sur la touche **P** on efface de l'écran la liste d' AVERTISSEMENTS (WARNING), en commutant avec la touche entre OVEN et PROVER la liste réapparaît.
- Les messages d'alarme (**AF/AL/AC - ALLARM**) identifient des situations qui empêchent tout fonctionnement de l'appareil/des périphériques qui doivent donc être mis en état de STOP. Si les messages d'alarme se réfèrent exclusivement aux périphériques (étuves ou hottes), il est toutefois possible d'utiliser le four.

En présence de plusieurs messages de ALLARM/WARNING, il est possible de les faire tous défiler en appuyant successivement sur la touche START/STOP.

Écran	Description	Effet	Résolution des problèmes
FOUR - AF/UF			
AF01	Une surchauffe des moteurs a été détectée	Four bloqué	Contactez le service d'assistance clients
AF02	Une surchauffe du thermostat de sécurité a été détectée	Four bloqué	Contactez le service d'assistance clients
AF03	Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde de la chambre	Four bloqué	Contactez le service d'assistance clients
AF04	Communication entre carte de contrôle et puissance interrompue	Four bloqué	Contactez le service d'assistance clients
UF02	Une température excessive sur la carte de puissance du four a été détectée	Il existe un risque d'endommager la carte de puissance de façon permanente	Vérifiez que les normes de positionnement prévues par le manuel d'installation aient été respectées. Contactez le service d'assistance clients

Écran	Description	Effet	Résolution des problèmes
ÉTUVE - AL/UL			
AL01	Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde dans la chambre de l'étuve	Étuve bloquée	Contactez le service d'assistance clients
AL02	Communication entre carte de contrôle et étuve interrompue	Étuve bloquée	Contactez le service d'assistance clients
UL01	Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde d'humidité	Éventuel dysfonctionnement du contrôle d'humidité de l'étuve	Contactez le service d'assistance clients
UL02	Une température excessive sur la carte de puissance de l'étuve a été détectée	Il existe un risque d'endommager la carte de puissance de façon permanente	Vérifiez que les normes de positionnement prévues par le manuel d'installation aient été respectées. Contactez le service d'assistance clients
UL03	Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde de température de l'étuve	Éventuel dysfonctionnement de l'étuve	Contactez le service d'assistance clients

Écran	Description	Effet	Résolution des problèmes
HOTTE - AC/UC			
AC01	Communication entre carte de contrôle et hotte interrompue	La hotte ne fonctionne pas	En appuyant sur « P », il est possible d'éliminer l'alarme en utilisant le four sans hotte. Contactez le service d'assistance clients
UC01	Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde de la hotte	Éventuel dysfonctionnement de la hotte	Contactez le service d'assistance clients
UC02	Une température excessive sur la carte de puissance de la hotte a été détectée	Il existe un risque d'endommager la carte de puissance de façon permanente	Vérifiez que les normes de positionnement prévues par le manuel d'installation aient été respectées. Contactez le service d'assistance clients
UC03	Une erreur a été détectée dans les données lues par la seconde sonde de la hotte	Éventuel dysfonctionnement de la hotte	Contactez le service d'assistance clients
UC04	Un problème a été détecté sur le système de réduction de la température des fumées de la hotte	Éventuel endommagement de la hotte	Vérifiez le raccordement de l'eau sur la hotte



Entretien ordinaire



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :
- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).

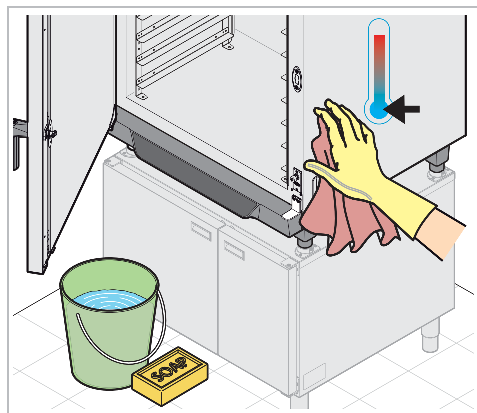
Nettoyez quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson se détériore ou corrode. Effectuez le nettoyage quotidien même si l'appareil est utilisé exclusivement avec de la chaleur humide (vapeur).



Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique). Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle situé en-dessous de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- nettoyeurs à haute pression, avec jets d'eau chaude ou vapeur à haute pression.

Surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson



Attendez que les surfaces soient froides.
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.
En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

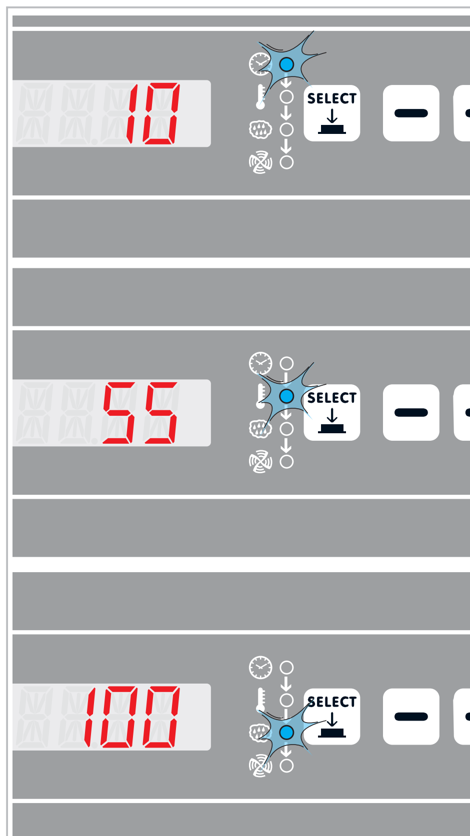
Surfaces plastiques et panneau de commande

Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.

Intérieur de la chambre de cuisson



Si la chambre de cuisson n'est pas quotidiennement nettoyée comme il est décrit ci-dessous, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur prennent feu - risque d'incendie !



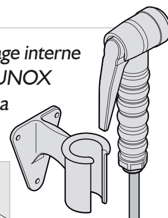
Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, suivez la procédure suivante :

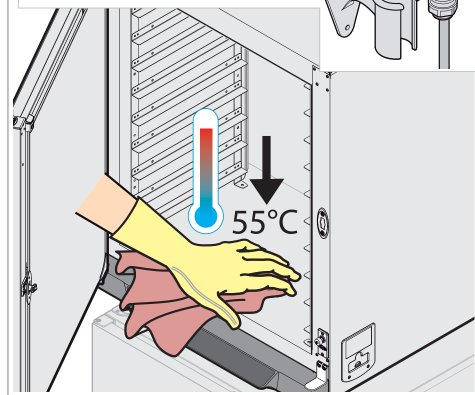
- allumez le four et programmez la température à 55°C et la vapeur à 100% ;
- laissez fonctionner le four pendant 10 minutes ;
- attendez que les surfaces soient froides puis nettoyez avec un chiffon souple ;
- rincez abondamment pour retirer les résidus.

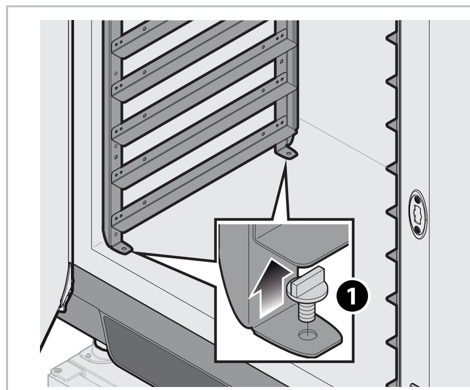
Pour faciliter le nettoyage de la chambre, retirez les supports des grilles latéraux comme sur la figure : nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou des détergents spécifiques, **en évitant le lavage en lave-vaisselle**.

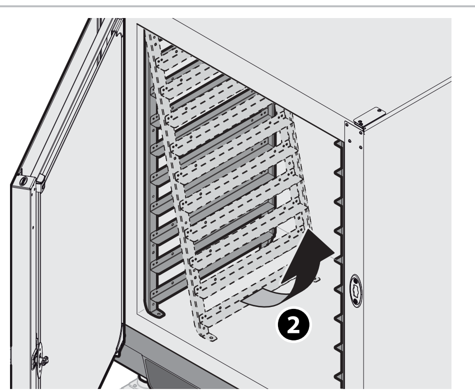


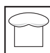
Pour faciliter le nettoyage interne de la chambre, UNOX conseille d'utiliser sa douche manuelle.

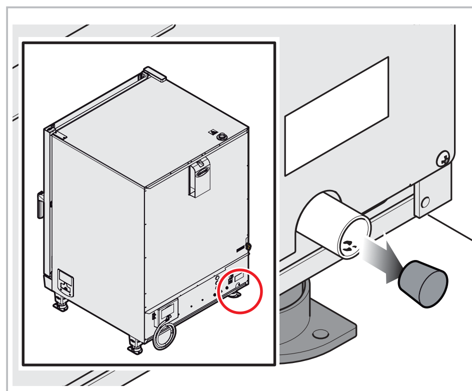




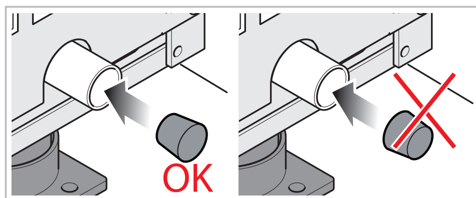




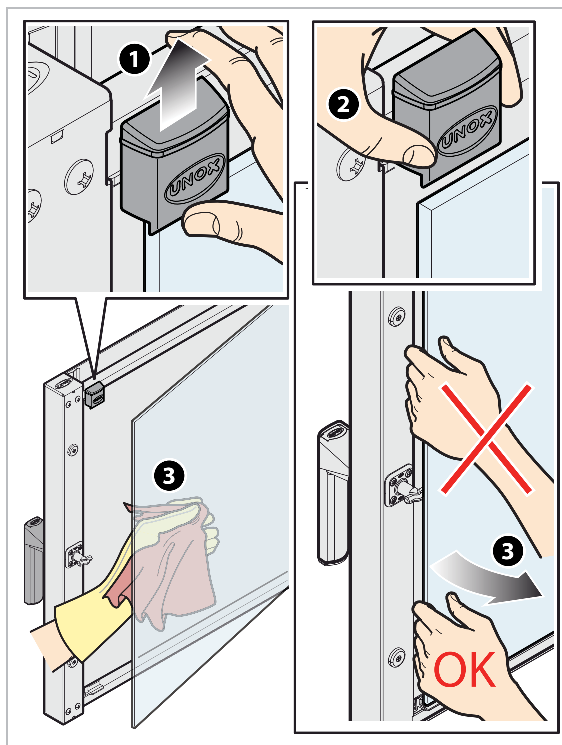




Si l'appareil n'est pas branché en permanence à un système d'évacuation, avant d'activer le nettoyage interne de la chambre de cuisson, il est nécessaire de retirer le bouchon conique qui ferme le terminal d'évacuation et de nettoyer les éventuels résidus alimentaires (par ex., miettes, etc.).
Remettez ensuite le bouchon conique à sa place.



Vitre interne et externe de la porte



Attendre que les vitres soient froides.
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres.
Rincez et essuyez avec soin.
S'il est nécessaire d'effectuer un nettoyage plus approfondi, il est possible d'ouvrir la vitre interne en suivant les indications de la figure.

Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :
- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez de préférence un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

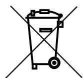
À la première utilisation :
- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir le chap. ***« Entretien ordinaire »*** à la page 40);
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faîtes contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.



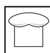
Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

Élimination en fin de vie

Aux termes de l'art.13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n°151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE ».

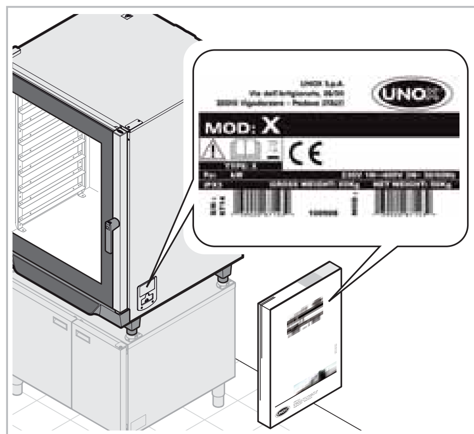


Le produit à la fin de sa vie utile ne doit pas être mélangé aux autres déchets mais il doit être éliminé séparément ; nous vous rappelons que l'élimination abusive ou incorrecte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la normative de loi en vigueur.
Tous les appareils sont réalisés en matériaux métalliques recyclables (acier, inox, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion équivalente à plus de 90% de leur poids : l'utilisateur devra porter l'appareil désormais hors d'usage dans les centres de tri sélectif des déchets électroniques et électrotechniques spécifiques, ou bien le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type identique, sur une base de un pour un.
Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présentes) afin d'éviter que quelqu'un puisse rester enfermé à l'intérieur.
Pour plus d'information, adressez-vous au service local d'élimination des déchets.



Assistance après-vente

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le ***« Tableau C »***.



Si la solution ne figure pas dans le tableau, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé par UNOX en communiquant :
- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- (seulement pour le mod. **Dynamic**) d'éventuels messages d'alarme affichés à l'écran (voir le chap. ***« Communication four-utilisateur »*** à la page 38).

Données du constructeur :
UNOX S.p.A.
via dell'Artigianato, 28/30
35010 Vigodarzere (PD) Italy
Tél +39 049 8657511 - Fax +39 049 57555

Tableau C

Panne	Cause possible	Remède possible	Résolution du problème
Le four est complètement éteint.	- Absence de la tension de réseau. - Appareil défectueux.	Vérifiez le branchement au courant électrique.	Contactez le service d'assistance clients.
La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson.	- Entrée d'eau fermée.. - Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement. - Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir). - Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés.	- Ouvrez l'entrée d'eau. - Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir. - Remplissez le réservoir d'eau. - Nettoyez le filtre.	Contactez le service d'assistance clients.
Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche START/STOP, le four ne démarre pas.	Porte ouverte ou mal fermée.	Vérifiez la fermeture de la porte.	Contactez le service d'assistance clients.
Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint.	- Joint sale. - Joint endommagé. - Mécanisme de la poignée desserré.	- Nettoyez le joint avec un chiffon humide. - Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation.	Contactez le service d'assistance clients.

Certifications

EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.
Adresse : Via Dell'Artigianato 28/30 - 35010 Vigodarzere, Padova, Italy

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit
ChefLux™/BakerLux™

Est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE selon les standards suivants :

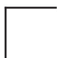
EN 60335-2-42 : 2003 + A1 : 2008
EN 60335-1 : 2002 + A1 : 2004 + A11 : 2004 + A2 : 2006 + A12 : 2006 + A13 :
EN 62233:2008

et la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE selon les standards suivants :

EN 55014-1 : 2006 + A1 : 2009
EN 55014-2 : 1997 + A1 : 2001 + A2 : 2008
EN 61000-3-2 : 2006 + A1 : 2009 + A2 : 2009
EN 61000-3-3 : 2008
EN61000-3-11 : 2000
EN61000-3-12 : 2005
EN 61000-6-2 : 2005
EN 61000-6-3 : 2007

Garantie

L'installation du produit UNOX doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé UNOX. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'assistance Autorisé UNOX , sous peine de l'annulation de la garantie même ;
La garantie UNOX prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par UNOX et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, gaz de mauvaise qualité ou courant avec une puissance ou une tension inadéquate.
Tout dommage quelconque dû une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompétentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont également exclus de la garantie les composants sujets à l'usure tels que : joints, ampoules, vitres, parties esthétiques des appareils et parties consommables selon l'utilisation.
Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un centre d'assistance Autorisé.






LI2293A0.D00-LDI-01A - Printed: 06-2012
Subject to technical changes.





UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

